

MISCELA 45

pivetti
— Molini —

SEMILAVORATO PER FOCACCE E PIZZA IN TEGLIA

FARINE DAL 1875

Molini Pivetti S.p.A.
Via Renazzo, 67 - 44045 Renazzo (Fe) - Italy
Tel. +39 051 900003 - Fax +39 051 909210
www.molinipivetti.it

e 5 kg (11lb)

Umidità massima: 15,50%
Moisture max: 15,50%

QUANDO IL TEMPO
DIVENTA UN INGREDIENTE.
PER LA RISTORAZIONE
CHE NON PUÒ FERMARSI.



WHEN TIME BECOMES
AN INGREDIENT.
FOR FOOD SERVICE
THAT CAN'T STOP.

Semilavorato per focacce e pizza in teglia.

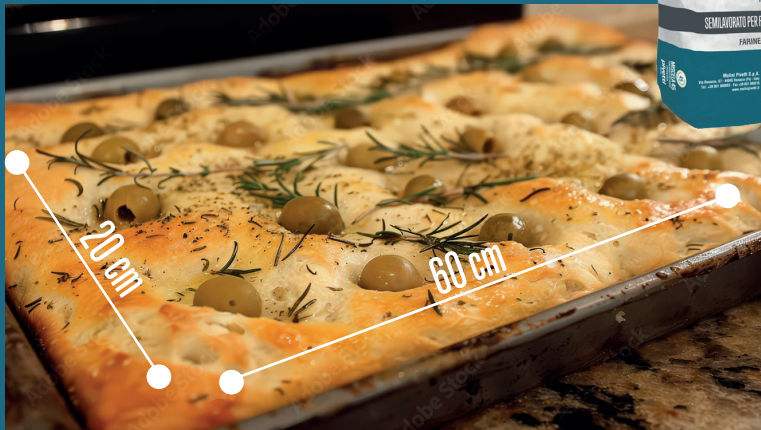
Semi-finished product for focaccia and pan-baked pizza.

- Tempi rapidi di lievitazione (45 minuti)
 - Elevata facilità di lavorazione
 - Velocità di esecuzione e standardizzazione del risultato
 - Ottima resa
 - Lunga conservazione in abbattimento
 - Versatilità applicativa
- (per focacce e pizza in teglia)

- Fast leavening times (45 minutes)
 - High ease of handling
 - Speed of execution and consistent, standardized results
 - Excellent yield
 - Long shelf life when blast chilling
 - Application versatility
- (for focaccia and pan-baked pizza)

Ricetta per focaccia in teglia

Recipe for pan-baked focaccia



5
Min.

Mescolare accuratamente la miscela prima dell'utilizzo.
Mix the mixture thoroughly before using.

Preparazione dell'impasto:
1 kg di Miscela 45
550 g di acqua
Si consiglia l'aggiunta di 10 g di lievito fresco oppure 5 g di lievito secco.
Preparation of the dough:
1 kg of Mix 45
550 g of water
We recommend adding 10 g of fresh yeast or 5 g of dry yeast.

15
Min.

Formare le palline (700 g per ogni teglia 60x20 cm) e lasciarle riposare coperte per 10 minuti. Poi, procedere con la stesura in teglia e coprire nuovamente.
Form the dough into balls (700 g for each 60x20 cm pan) and let them rest, covered, for 10 minutes. Then, roll them out into the pan and cover again.

45

Lasciare lievitare in teglia per 20 minuti. Poi, segnare l'impasto con le dita, versare l'emulsione di acqua e olio e coprire. Lasciare lievitare per altri 25 minuti.
Let it rise in the pan for 20 minutes. Then, mark the dough with your fingers, pour in the water and oil emulsion, and cover. Let it rise for another 25 minutes.

10-12
Min.

Condire e cuocere in forno ventilato a 230°C per 10-12 minuti. In caso di abbattimento, ridurre il tempo di cottura a 8-9 minuti.
Season and bake in a fan oven at 230°C for 10-12 minutes. If blast chilling, reduce the cooking time to 8-9 minutes.



Guarda il video-tutorial della ricetta per focaccia in teglia.
Watch the video tutorial for the recipe for pan-baked focaccia.

5
Min.

Mescolare accuratamente la miscela prima dell'utilizzo.
Mix the mixture thoroughly before using.

Preparazione dell'impasto:
1 kg di Miscela 45
550 g di acqua
Si consiglia l'aggiunta di 10 g di lievito fresco oppure 5 g di lievito secco.

Dough preparation:
1 kg of Mix 45
550 g of water
We recommend adding 10 g of fresh yeast or 5 g of dry yeast.

15
Min.

Formare le palline (500 g per ogni teglia 60x20 cm) e lasciarle riposare coperte per 10 minuti. Poi, procedere con la stesura in teglia, effettuare la foratura, aggiungere i condimenti (ad eccezione della mozzarella) e coprire.
Shape the dough into balls (500 g for each 60x20 cm pan) and let them rest covered for 10 minutes. Then, roll out the dough into the pan, pierce the holes, add the toppings (except the mozzarella), and cover.

45

Lasciare lievitare in teglia per 45 minuti.
Leave to rise in the pan for 45 minutes.

7-9
Min.

Cottura in forno ventilato a 230°C per 7-9 minuti. Aggiungere la mozzarella pochi minuti prima del termine della cottura.
Bake in a convection oven at 230°C for 7-9 minutes. Add the mozzarella a few minutes before the end of cooking.



Guarda il video-tutorial della ricetta per pizza in teglia.
Watch the video tutorial for the pan pizza recipe.



Ricetta per pizza in teglia

Recipe for pan-baked pizza

Teglia 60x20 cm - Da ogni sacco da 5 kg si ottengono fino a 10 teglie.
60x20 cm pan - One 5 kg bag yields up to 10 pans.

Molini Pivetti

Via Renazzo, 67 - 44045 Renazzo (FE) - Italy
+39 051 900003
info@pivetti.it www.molinipivetti.it

@molini_pivetti

pivetti
— Molini —